



RESTAURANT INDIEN

1 Apéritif offert

Dép. 15 ans dans votre service



Milane

Ouvert 7j/7 de 12h00 à 14h30 et
19h00 à 23h00



SPÉCIALITÉS:

TANDOORI et CURRY
Cuisine du Nord de l'Inde

Viande halal:

Buffet à volonté
midi et soir

PARFUMÉ PAS ÉPICÉ

TERRASSE EN ÉTÉ



01 46 66 25 79



21, Boulevard Jean-Jaurès, 94260 FRESNES



www.restaurantindienmilane.fr

LIVRAISON À DOMICILE ET AU BUREAU

Livraison à domicile et bureau à partir de 20,00€: Antony, Wissous, Fresnes,
Rungis, L'Hay-les-Roses, Chevilly

Plats à emporter -10% (Choisir sur la carte)

Menu



PLATS AGNEAU



ENTRÉES ENTRÉES

SALADES

RAITA	Yaourt nature avec concombre, tomate, carotte râpé coriandre fraîche	4,50
ALLO RAITA	Yaourte nature avec pomme de terre	4,50
SALADE INDIENNE	Salade verte, concombre, tomate, poivrmes, carottes, maïs	6,00
SALADE AU POULET	Salade verte, poulet, concombre, tomate, coriandre fraîche	6,50
SALADE POISSON	Salade verte, poisson, concombre, tomate, coriandre	6,50
PRAWNS CHAT	Salade verte, poisson, concombre, tomate, coriandre	8,00
SOUPES		
RASAM SOUPE	Soupe de lentilles, carettes, comi	6,00
CHICKEN SOUPE	Soupe de poulet parfumée au gingembre	7,00

KEBABE BAHAR-GRILL

SPÉCIALITÉS TANDOORI

RASHMI KABAB	Blanc de poulet haché préparé à la coriandre, servis avec une herbe indienne présentée sous forme de saucisses grillées,	6,50
SHEAK KABAB	Paints de viande d'agneau hachés épais avec gingembre, herbes fraîches	7,00
MURGHI TIKKA	Morceaux de poulet aux herbes fraîches, grillés au tandoor	8,00
MUTTON TIKKA	Brochettes d'agneau macérées dans du yourt, jus de citron, ail, gingembre	9,00
SAUMON TIKKA	Saumon mariné, sauce à la crème, jus de citron vert	11,50
CHICKEN TANDOORI	Poulet grillé aromatisé d'herbes fraîches	6,00
GAMBAS TANDOORI	Gambas grillées aux herbes fraîches (6 pcs)	14,00
BARA KEBAB	Jarret d'agneau grillé au tandoor, épices, herbes, herbes fraîches	7,50
BATERA TANDOORI	Callies entières grillées, sauce au yaourt et épices indiennes	9,00
MIXTE GRILL	Morceaux de poulet, agneau, ganibas, kobab (1 pers.) cuits au tandoor avec beignets de légumes (2 pers.)	12,00 22,00



GHOST TIKKA MASALA	Agneau grillé au four tandoor, sauce au curry	12,00
GHOST SHAI KORMA	Spécialité du chef. Agneau sauce de noix de cajou, amandes, crème fraîche et raisins secs	12,00
GHOST SAAGWALA	Agneau au curry avec des épinards (moyennement relevé)	11,50
GHOST MASALA	Agneau au curry, poivrons, tomates, petits pois (moyennement relevé)	12,00
GHOST RADA KHUMBE	Agneau au curry, feuillus de fenouil, coriandre, ail, gingembre et champignons frais	12,00
GHOST MILANE	Morceau choisis d'agneau, épice, sauce tomate et amandes (relevé)	12,00
GHOST VINDALOO	Agneau au curry, pommes de terre, herbes fraîches, épices indienne	12,00
GHOST CURRY	Agneau sauce curry, coriandre fraîche	11,00
GHOST BAIGAN	Agneau sauce curry avec des aubergines, coriandre, crème fraîche	12,00

PAKORA (BEIGNETS)

CREVETTES PAKORA	Marceaux de crevettes gratinées (beignets de crevettes)	8,50
SAMOSA DE VIANDE	Chausson de viande d'agneau hachée, avec petits pois	5,50
SAMOSA VEGETABLE	Vhausson de légumes, pommes de terre et petits pors, raisins secs et noix de cajou	4,50
ONION BHAJI	Beignets d'oignons	4,00
MIXED PAKORA	Beignets d'aubergine, pommes de terre, chou-fleur, oignons	7,00
ALLO PAKORA	Beignets de pomme de terre	6,00
FISH PAKORA	Beignets de poisson	7,00
VEG SPRING ROLL	Chou blanc, carottes, légumes, épices indienne	5,00

PLATS POULET

LES PLATS SONT SERVIS SANS RIZ

MURGHI PISTESHEWALA	Morceaux de poulet aux pistaches fraîche	11,00
MURGI TIKKA MASALA	Poulet grillé au four tandoor, sauce au curry, crème fraîche	12,00
BUTTER CHICKEN	Poulet au curry avec sauce crème beurre, épices indienne	12,00
MURGHI SHAI KORMA	Spécialité du chef Poulet à la sauce noix de cajou amandes, crème fraîche et raisin secs	11,00
MURGHI VINDALOO	Poulet au curry, pommes de terret, herbes indienne (relevé)	11,00
MURGHI MASALA	Poulet ao curry, povrens, tomates, petits pois, moyennement relevé	11,00
MURGHI MUGHLAI	Poulet au curry à la crème et aux mouts	11,00
MURGHI SAAGWALA	Poulet au curry avec épinard	11,00
MURGHI CURRY	Poulet sauce curry coriandre fraîche	10,00
MURGHI BAIGAN	Poulet curry avec des aubergines, coriandre, crème fraîche	11,00



MASHLI YA JHINGHA

SPÉCIALITÉS DE POISSON ET CRUSTACÉS

FISH CURRY	Poisson sauce curry, coriandre fraîche	10,50
MASHLI MASALA	Spécialité de Calcutta. Filet de poisson au curry, tomate, poivron vert, ail, gingembre, cumin, coriandre fraîche	11,50
MASHLI MALABARI	Spécialité du chef. Poisson, sauce au fromage et curry	11,50
SAUMON TIKKA MASALA	Filet de saumon au curry, herbes indiennes	13,50
PRAWN MADRAS	Spécialité du sud. Crevettes au curry (épicé)	12,00
PRAWNS MASALA	Crevettes au curry moyennement épicées, poivron, tomate, petits pois, herbes fraîches	12,00
JHINGHA KORMA	Spécialité du chef. Gambas préparées à la crème de noix de cajou, raisins secs, cumin, ail, gingembre (peu relevé)	17,00
JHINGHA CURRY	Gambas accommodées à la sauce curry (moyennement relevé)	15,00

RIZ BASMATI

RIZ PULAO	Riz à la graine de cumin et cardamome	4,00
KASHMIRI PULAO	Riz à la cannelle, tomates, graines de cumin, fruits secs	5,00
GREEN PEAS PULAO	Riz avec petits pois et coriandre fraîche	4,50
EGG RICE	Graines de cumin, œuf, coriandre fraîche	5,00

SUBZ BAHAR

LÉGUMES

KHUMBI BHAJEE	Chapignons frais, oignons, petits pois, coriandre fraîche	7,50
VEGETABLE KORMA	Légumes variés, crème fraîche, amandes, ail, gingembre, herbes fraîches (peu relevé)	8,00
DALL TARKA	Lentilles accommodées aux herbes et arôme de l'Inde	7,50
PALAK PANNER	Épinards fromage maison, sauce aux épices et aux herbes (peu relevé)	8,00
ALLO PALAK	Épinards préparés avec des pommes de terre aux herbes	6,00
RAITA	Yaourt aux carottes, concombre, coriandre, tomate	4,50
BAIGAN BARTHA	Aubergines, crème fraîche, sauce aux épices et herbes (peu relevé)	8,00
BOMBAY ALLO	Pommes de terrefrites, crème fraîche, sauce riche en épices, coriandre fraîche	7,50
ALLO MATAR	Pommes de terre, petits pois, sauce curry	7,50

SHAHİ

PAINS TANDOORI

NAN	Pain à la farine de froment	3,00
PANEER NAN	Pain au fromage	3,50
MASALA KULCHA	Pain aromatisé aux légumes	4,00
KEEMA NAN	Pain fourré à la viande hachée d'agneau	4,00
TANDOORI PARATHA	Galette à base de farine de froment et beurre	3,50
ROTI	Galette	2,50
GARLIC NAN	Pain à l'ail	3,50
MIX NAN	Gambas accommodées à la sauce curry (moyenne)	4,00

BIRYANI

LE BIRYANI EST LE PLAT MAGHIAI COMPOSÉ DE RIZ BASMATI, ACCOMODÉ SOIT DE VIANDE EPICEE (AGNEAU OU POULET), DE CREVETTES OU DE LEGUMES SERVI AVEC RAITA

HOST BIRYANI	Agneau	13,50
MURGH BIRYANI	Poulet	12,50
VEGETABLE BIRYANI	Légumes	11,50
JHINGHA BIRYANI	Crevettes	13,50
MIXTE BIRYANI	Poulet, agneau, crevettes, légumes	14,00

PLATS DE NOUILLES

NOUILLES SAUTÉES AVEC SAUCE AU CURRY ET ÉPICES INDIENNES

POULET OU AGNEAU	13,00
CREVETTE	14,00
LÉGUMES VARIÉS	12,00



DESSERTS

Que diriez-vous d'un peu de douceur ?

HALWA	Gâteau de semoule, sucre, beurre, lait, cardamone, noix de coco	3,50
GULAB JAMUN	Boule préparée à base de lait parfumé à la rose	4,50
KULFI PISTACHE	Glace maison parfumée à la cardamone avec amandes et pistaches	5,00
SORBET EXOTIQUE ET GLACE	2 Boules au choix Noix de coco, fruits de la passion, mangue, citron, fraise, vanille ou chocolat	5,50
MANGO ICE CREAM	Boule de glace vanille avec coulis de mangue fraîche	5,00
SALADE DE FRUITS	Servie avec un coulis de mangue fraîche	4,50
MIX KULFI	Glace maison parfumée mangue et pistaches	5,50
MANGO KULFI	Glace maison parfumée à la mangue fraîche	5,50

MENU ENFANT 10,00€

Salade + Poulet grillé + Riz + Allo Pakora + Nan fromage + GLACE

MENU EXPRESS 11,00€

MIDI UNIQUEMENT

(Sauf dimanche et jours fériés). Tous ces plats sont servis avec une galette maison (nan ou panner nan) et du riz basmati.

PLATS

CHICKEN TANDOORI	Poulet mariné et grillé aux herbes fraîches, cuit au tandoor
OU MIXED PAKORA	Beignet de pomme de terre et oignon
OU PRAWNS CHAT	Crevettes macérées dans un jus de citron vert garnies d'une salade composée (tomate, concombre, pommes) et herbes fraîches
OU CHICKEN CURRY	2 Boules au choix Noix de coco, fruits de la passion, mangue, citron, fraise, vanille ou chocolat

DESSERT

HALWA	Gâteau de semoule : sucre, beurre, lait, amandes, cardamone, noix de COCO OU CAFE
--------------	------------------------------------------------------------------------------------------

MENU THALI 14,50€

SURPLACE

THALI VÉGÉTARIEN 16,50€

SURPLACE



MENU 19,00€

ENTRÉES

Toutes nos entrées sont servies avec une de nos galettes maison (nan ou nan fromage)

RESHMI KABAB	Blanc de poulet haché, coriandre, présenté sous forme de saucisses grillées
---------------------	-----------------------------------------------------------------------------

OU SAMOSA VEGETABLE	Chausson de légumes
----------------------------	---------------------

OU PYAJ PKADRA	Oignon servi en lamelles
-----------------------	--------------------------

OU RAITA	Yaourt aux crudités et épices
-----------------	-------------------------------

PLATS

CHICKEN CURRY	Poulet au curry, herbes et épices
----------------------	-----------------------------------

OU FISH CURRY	Fillets de poisson au curry, herbes et épices
----------------------	-----------------------------------------------

OU VEGETABLE CURRY	Variété de légumes au curry
---------------------------	-----------------------------

OU DALL MAKHNI	Lentilles au curry et beurre
-----------------------	------------------------------

DESSERT

HALWA	Gâteau de semoule : sucre, beurre, lait, amandes, cardamone, noix de COCO
--------------	---------------------------------------------------------------------------

OU

MANGO ICE CREAM	Boule de glace à la vanille et coulis de mangue fraîche
------------------------	---------------------------------------------------------

MENU 22,00€

ENTRÉES

Toutes nos entrées sort Yous avec une de nos galettes maison (nan ou nan fromage)

PRAWNS CHAT

Crevettes macérées dans du jus de citron vert, garnies d'une salade composée (tomate, concombre, pomme) et herbes fraîches

OU CHICKEN TANDOORI	Poulet mariné grillé cuit au tandoor et herbes fraîches
----------------------------	---------------------------------------------------------

SAMOSA DE VIANDE

Chausson de viande d'agneau hachée avec petits pois

OU BAIGAN BHARTA

Aubergines grillées au tandoor, réparées avec tomate, oignons et crème fraîche

PLATS

CHICKEN BADAMI

Morceaux de poulet accommodés à la crème fraîche et de noix de cajou, amandes, ail, gingembre et herbes indiennes

OU ROGAN JOSH

Agneau au curry assaisonné d'une sauce riche en épices et herbes indiennes

OU FISH BANGALI (SELON ARRIVAGE)

Poisson au curry avec piments verts, oignon, coriandre, farine de pois chiche et jus de citron vert

OU VEGETABLE KORMA

Variété de légumes, de noix de cajou, raisins secs, crème fraîche, amandes, ail, gingembre

DESSERT

HALWA

Gâteau de semoule : sucre, beurre, lait, amandes, cardamone, noix de COCO

OU GULAB JAMUN

Boule préparée à base de lait parfumé à la rose

OU MANGO ICE CREAM

Boule de glace à la vanille avec coulis de mangue fraîche